

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 24.02.2025 bis 02.03.2025, 9. Kalenderwoche



Datum	Montag 24.2.2025	Dienstag 25.2.2025	Mittwoch 26.2.2025	Donnerstag 27.2.2025	Freitag 28.2.2025
Wochengericht	Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I	Hörnchennudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G
Menü I	Blumenkohl - Kartoffelcrèmesuppe I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* ° I	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I	Alpen - Makrönli ° A, A1, C, G, I Braune Soße ° I, I, L	---
Menü II	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	Rindergulasch "Ungarisch" ° A, A1, I, J	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Lehmans Erbseneintopf ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Trapez - Fisch ° A, A1, C, D, G, J
Menü IIa	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	Rindergulasch "Ungarisch" ° A, A1, I, J	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Lehmans Erbseneintopf ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Tomaten - Lachssoße ° D, I
Menü IIb	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	Kartoffelgulasch "Ungarisch" ° I, I, L	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Lehmans Erbseneintopf ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Broccoli - Nussecke ° A, A1, A4, C, H, H2, I
Beilage I	Einlage Suppe veg. Klöße (kg) ° A, A1, C, F, G, I	Kartoffeln ° I	Kartoffeln ° I	Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J	Kartoffelpüree ° G
Beilage II	---	Nudeln ° A, A1	Langkornreis ° I	Wiener Würstchen vegetarisch ° I	Nudeln ° A, A1
Beilage III	---	---	Bio - Naturreis* ° I	---	Tomatencremesoße ° I
Gemüse	---	Bohnen, grün und fein ° I	Erbsen ° I	---	---
Salat	Cole Slaw - Salat ° 2, C, G, J	Eisbergsalat mit Lollo Bionda ° I Dressing diverse ° C, G, I, J	Endivien - Mix ° I Dressing diverse ° C, G, I, J	grüner Salat ° I Dressing diverse ° C, G, I, J	Endivien - Chinakohl - Mix ° I Dressing diverse ° C, G, I, J
Dessert	Doppelkeks mit Kakaocrème füllung (vegetarisch) ° A, A1, C, G	Milchpudding Karamell ° G	Apfelquark ° 3, G	Berliner ° A, A1, C, G	Gebäck ° 1, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4

Legende der Zusatzstoffe

I - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, I4 - mit einer Phenylalaninquelle

Legende der Allergene

A - enth. Gluten, **A1** - enth. Weizen, **A2** - enth. Roggen, **A3** - enth. Gerste, **A4** - enth. Hafer, **B** - enth. Krebstiere, **C** - enth. Ei, **D** - enth. Fisch, **E** - enth. Erdnüsse, **F** - enth. Soja (gen-tech-frei), **G** - enth. Milch einschl. Laktose, **H** - enth. Schalenfrüchte, **H1** - enth. Mandeln, **H2** - enth. Haselnuss, **H3** - enth. Walnuss, **H4** - enth. Kaschu(Cashew)nuss, **H5** - enth. Pekannuss, **H6** - enth. Paranuss, **H7** - enth. Pistazie, **H8** - enth. Macadamianuss/Queenslandnuss, **I** - enth. Sellerie, **J** - enth. Senf, **K** - enth. Sesam, **L** - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, **M** - enth. Lupinen, **N** - enth. Weichtiere

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der I4 Hauptallergene enthalten sein!

Alle Angaben ohne Gewähr.



Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)



Bei der Speiseplanung werden die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas sowie für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zugrunde gelegt. Das DGE-Logo neben den jeweiligen Menüs kennzeichnet unsere von der DGE-zertifizierte Menülinie.